



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	196
Descripción	ROQUEFORT DOP 1/2 ROJO PAP. 1,4KGX4
País de origen	Francia
Marca	PAPILLON
Tipo de leche	OVEJA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 12 203 026 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	4.00
Código EAN unidad	3177899992307
Código EAN caja	93177899992300

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	9.25	10.60	18.50	1.40	1.41
Caja	41.00	11.50	21.00	5.60	5.80
Palet	120.00	130.00	80.00	560.00	605.00

Paletización

Cajas por palet	100.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	10.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE DE OVEJA CRUDA Y ENTERA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTEOS, PENICILLIUM ROQUEFORTII

B. Características organolépticas

Sabor y aroma GENEROSO, CARACTERIZADO PERO SIN SER FUERTE
Color BLANCO A MARFIL, VETEADO DE AZUL DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE
Aspecto PASTA CREMOSA, LIGERAMENTE RELUCIENTE, ASPECTO UNTUOSO. CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	379
Energía (Kj)	1572
Proteínas	21G
Hidratos de carbono	1,8 G
Grasa	32 G
Ácidos grasos saturados	20G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,7 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Colesterol	0,1G
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	3,6 G
Calcio	0,6 G
Fosforo	0,4 G
Sodio	0,6 G
Potasio	70 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	AUSENCIA EN 0,1 G
E. Coli	<100 000 / G
Estafilococos áureos	< 10 000 / G
Mohos	<1000 UFC/G
Levaduras	<1000 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,8
Materia seca	56%
Materia grasa	32%
M.G./E.S.	52%
Grado de humedad	< 44 %
Humedad sin MG	84%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE DE OVEJA